

## TUSTYLE CUCINA

UN  
SECONDO  
GOURMAND

## ENOGASTRONOMIA IN VILLA

Arte, cultura e alimentazione saranno i protagonisti di Alta Qualità-Il salone delle eccellenze enogastronomiche italiane, in programma dal 30 maggio al 2 giugno nell'elegante Villa Castelbarco, di Vaprio d'Adda (Milano). Sono previste tante attività per i più piccoli e un grande mercato.  
Info: [www.alta-qualita.it](http://www.alta-qualita.it)



## Galantina di pollo con gelatina

**PREPARAZIONE:** 120 minuti  
**CALORIE/PORZIONE:** 260 kcal  
**DOSI:** 8 persone  
**ESECUZIONE:** media

### \* Ingredienti

300 g di vitello, 500 g di petti di pollo, 100 g di mortadella e 150 g di prosciutto cotto in una sola fetta, 2 uova intere, 2 tuorli, 50 g di grana grattugiato, 1 bicchiere di marsala secco, 4 cucchiari di latte, 12 pistacchi, noce moscata, olio extravergine, 1 dado di gelatina, sale, pepe.

### COME PROCEDERE

**1)** Taglia il pollo, la mortadella e il prosciutto a pezzetti, mettili in una ciotola, bagnali con il marsala, mescola e copri con pellicola da cucina. Fai marinare in frigorifero per 12 ore. Scola le carni dalla marinata, trasferiscile in una ciotola e unisci il vitello tritato, il grana, i pistacchi pelati, il latte, il sale, le uova, i tuorli, il pepe e la noce moscata. Mescola fino a ottenere un composto consistente.

**2)** Prendi una terrina di forma rettangolare resistente al calore, foderala di carta da

forno, riempila, fino a 3-4 cm dal bordo, con il composto, pressandolo verso il basso. Cuoci a bagnomaria per 1 ora e 30 in una pentola piuttosto grande.

**3)** Tira fuori la terrina e falla intiepidire, poi mettila in frigorifero per 3 ore. Sollevando i lembi della carta forno, estrai la galantina. Tagliala a fette e disponile su un piatto. Prepara la gelatina come indicato sulla confezione e falla solidificare. Ritaglia le stelline di gelatina con un tagliapasta sagomato e usale per guarnire.

## TUSTYLE CUCINA

VELOCE E  
DI GRANDE  
EFFETTO

## DOLCI A TUTTA ESTATE

Ti è piaciuta l'idea di preparare una torta con il gelato pronto? Se vuoi spunti per altri freschi dessert estivi, li troverai sul ricettario *Gelatando*. Lo ha scritto la foodblogger Jasmine Guetta ([www.labna.it](http://www.labna.it)) ed è in vendita nelle gelaterie Crema&Cioccolato a € 5,99. All'interno del volume ci sono anche 8 coupon per assaggiare un gelato gratis. Info: [www.cremaecioccolato.org](http://www.cremaecioccolato.org)



## Torta gelato con meringhette

**PREPARAZIONE:** 20 minuti  
**CALORIE/PORZIONE:** 340 kcal  
**DOSI:** 8 persone  
**ESECUZIONE:** facile

### \* Ingredienti

600 g di gelato alla stracciatella,  
 30 g di pistacchi sgucciati,  
 150 g di meringhette,  
 2 dl di panna fresca,  
 20 g di zucchero a velo,  
 20 ciliegie.

### COME PROCEDERE

- 1) Togli il gelato dal freezer per farlo ammorbidire. Porta a ebollizione abbondante acqua in un pentolino, immergici i pistacchi per un minuto e sgocciolali. Passali dentro un telo per eliminare le pellicine, avvolgili in carta da forno e pestali con il batticarne.
- 2) Fodera uno stampo rotondo con la pellicola da cucina e disponi sul fondo metà delle meringhette. Copri con il gelato ammorbidito e aggiungi le meringhette

rimaste. Compatta bene con il dorso di un cucchiaio e metti in freezer per 30 minuti.

- 3) Con la frusta elettrica, monta la panna freddissima in una ciotola gelata con lo zucchero a velo. Trasferisci la panna in una tasca da pasticciere con la bocchetta a stella. Rovescia la torta gelato in un piatto, elimina la pellicola e decora la superficie con fiocchetti di panna. Distribuisci le ciliegie lavate e asciugate fra un fiocchetto e l'altro, spolverizza con la granella di pistacchi e servi subito.